

Cala Bar

Cala Bar

Un bar con sabor a sal, ritmo de vermut y alma de cala.
A bar with sea salt flavor, vermouth rhythm and cala soul.

BEBIDAS | DRINKS

Agua mineral o con gas <i>Mineral or sparkling water</i>	4,5
Soda	5
Limonada casera <i>Home made lemonade</i>	6
Kombutcha	8
Ginger Lemon	
Superberries	
Minty Peach	

CERVEZAS | BREWS

Tirador <i>Beers draught:</i>	
Estrella Damm	3,5 5
Clara - beer with lemonade	3,5 5
Botella <i>Beers bottled:</i>	
Daura Gluten Free	5
Complot IPA	7
Free Damm (0,0%), F.D Lemon (0,0%)	5
Vermouth	8
Sidra <i>Cider</i>	5
Sangría de vino o cava <i>Wine or Sparkling Sangria</i>	12 45

VINO & ESPUMOSOS | WINES & BUBBLES

Blanco | White

Finca Victoria blanc D.O Pendés <i>Macabeu</i>	8	38
Guaxa D.O. Rías Baixas <i>Albariño</i>	9	40
Barco del Corneta Castilla y León <i>Verdejo</i>	9	40
Côteaux Bourgignon D.O Bourgogne <i>Chardonnay</i>	9	42

Rosé

Finca Victoria Rosé D.O Pendés <i>Macabeu</i>	8	38
Mar de Rosa D.O. Empordà <i>Garnacha, Syrah</i>	9	40
Château Miraval Provence <i>Cinsault, Grenache,</i>	10	45

Tinto | Red

Finca Victoria negre D.O Pendés <i>Macabeu</i>	8	38
La Guinardera D.O. Priorat <i>Garnatxa</i>	9	42
Virna D.O. Rioja <i>Tempranillo, Garnacha</i>	9	40
Pago de Capellanes D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	10	55

Cava & Champagne

Touch of Rosé Cava	10	40
Lucidity Cava	12	45
Blanc de Blancs Grand Cru Legras	18	95
Bollinger Special Cuvée		125
Champagne Le Rosé, Billecart-Salmon		165
Dom Perignon 2015		370



Para ver el menú completo de bebidas, escanee este QR.
To see our full drinks menu, scan this QR code.



Cala Bar

SNACKS

Olivas gordal de casa <i>Homemade marinated olives</i>	5	Croquetas de bikini trufado <i>Truffled ham & cheese croquette</i>	5u
Filetes de anchoa <i>Anchovy fillets</i>	3u	Ensaladilla Finca Victoria <i>Finca Victoria's ensaladilla</i>	12
Fruits secs <i>Nuts</i>	7	Jamón ibérico con pan con tomate <i>Iberian ham with tomato bread.</i>	28
Patates xips <i>Potato chips</i>	6	Gazpacho	10
Patatas crujientes al horno <i>Crispy oven-roasted potatoes</i>	9		

A LA BRASA | GRILL

Pescado del día con verduras a la brasa y frutos del mar de Sa Riera <i>Fresh fish with grilled vegetables and seafood from Sa Riera</i>			30
Pollo de corral acompañado de patatas, alcaparras y limón <i>Free-range chicken served with potatoes, capers, and a hint of lemon</i>			27
El gran festival de verduras a la brasa con romesco tradicional <i>The grand festival of grilled vegetables with traditional romesco sauce</i>			25

LOS CLÁSICOS DE SIEMPRE | TIMELESS CLASSICS

Ensalada Cèsar Lechuga a la plancha, pollo, anchoas y el aliño clásico <i>Caesar Salad Grilled lettuce, chicken, anchovies, and the classic dressing as always</i>			23
Hamburguesa clásica de buey, queso, pepino, pan de brioche y patatas asadas <i>Classic Burger Beef, cheese, cucumber, brioche bun, and roasted potatoes</i>			28
El Club Victoria Pollo, bacon, huevo, aguacate brasa, mayonesa y patatas asadas <i>The Victoria Club Chicken, bacon, egg, grilled avocado, mayo, and roasted potatoes</i>			26
Pescado frito con salsa tártara Acompañado de patatas asadas al horno <i>Fried Fish with Tartar Sauce Served with oven-roasted potatoes</i>			23
Coca de verduras Masa crujiente con hortalizas de temporada asadas <i>Vegetable Coca Crispy flatbread with seasonal roasted vegetables</i>			19
Macarrons de rustido gratinados <i>Gratinated Roast Macaroni</i>			24
Penne al pesto			22

POSTRES | DESSERTS

Sorbete de 7 frutas <i>7-fruit sorbet</i>			6
Tiramisú a la cuchara <i>Spooned Tiramisu</i>			11
Coca de chocolate al horno de leña <i>Wood-fired chocolate coca</i>			9
Fruta a la brasa con helado de yogur <i>Seasonal fruit with yogurt ice cream</i>			9